

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Grauburgunder Kabinett Trocken

EIGENAAR:	Weingut Salwey, Baden/Kaiserstuhl
LAND:	Duitsland
GEBIED/STREEK:	Baden
DRUIVENSOORTEN:	Grauburgunder
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Tussen 7 en 80 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Löss afgewisseld met vulkanische bodem. Brengt mineralige wijnen voort met bewaarpotentieel.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	10-12°C
GLASWERK:	Sauvignon Blanc/ Riesling glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Elegante Pinot Gris met klassieke aroma's van geroosterde amandel, hazelnoot en een vleugje exotisch fruit. De breed gestructureerde smaak wordt mooi ondersteund door fijne fruitzuren van limoentjes, citrus en fijne mineralen. Jonge wijn, die ondanks zijn jeugd nu al erg lekker is om van te genieten.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken of geroosterde schaal- en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte (parelhoen, fazant, patrijs) met paté en gebakken ganzen- en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen.